سبل نقل الخبرة

لدى أبناء الطوائف الحرفية

في عصر سلاطين المماليك

الدكتور: علي السيد علي محمود

كلية التربية - جامعة القاهرة - فرع الفيوم - مصر

ليس من شك في أن الذين ساهموا في بناء صروح الحضارة العربية على أرض مصر الحبيبة يستحقون منا العمل على دراسة أحوالهم وظروف معيشتهم، ونقصد بهم طوائف أرباب الحرف، والذين جاء ذكرهم في بعض مصادر العصر المملوكي على أنهم يمثلون الشريحة السادسة في التقسيم الطبقي للمجتمع. أما الشريحة الأولى فهم أهل الدولة، تليهم شريحة أهل اليسار من التجار، ثم الباعة، يليها أهل الفلح، فطلاب العلم والعلماء، ثم هذه الشريحة وهم أرباب المهن والأجراء والحمالين والخدم والسواس والحاكة والبناة والفعلة ونحوهم، وأخيراً ذوو الحاجة والمسكنة وهم السؤال.[1] وواضح أنهم كانوا في تناقص مستمر بسبب الأوبئة والمجاعات التي حلت بالبلاد، فقد قال عنهم المقريزي في بداية القرن التاسع للهجرة، الخامس عشر للميلاد: «لم يبق

منهم إلا القليل لموت أكثرهم»[٢].

وبالرغم من أنه في الأونة الأخيرة قد حظيت الدراسات الحضارية المملوكية باهتمام كبير من الباحثين، إلا أنه فيما يتعلق بأرباب الحرف بوجه خاص فليس هناك سوى النادر من الدراسات حول هذه الموضوعات، وأنني وإن كنت سأحاول في هذا البحث الحديث عن وسائل نقل الخبرة لدى أبناء الطوائف الحرفية، فهذه المحاولة ما هي إلا مجرد إلقاء بعض الضوء، لأن الموضوع شائق وشائك، ويحتاج لمزيد من الوقت والجهد وهما أمران لم يتوفرا لي.

هذا من جهة، ومن جهة أخرى فإنني أرى أن أفضل تسمية للتنظيمات التي انضوى تحتها أرباب الحرف في العصر المملوكي هي «طوائف أرباب الحرف»، على الرغم مما يردده بعض الباحثين من أن نظام النقابات كان موجوداً في مصر على الأقل منذ فترة سابقة على العصر الروماني، أي سنة ٣٠ق.م إلى سنة ٢٨٤م[٣].

وإذا كان برنارد لويس قد أفاض في الكلام عن النقابات الإسلامية ونظمها إلا أنه لم يخص عصر سلاطين المماليك في مصر والشام والحجاز بجزء من بحثه الذي يركز فيه على وجود هذه النقابات.[٤] ويرى بعض الباحثين أن نقابات أرباب الحرف كانت شائعة في مصر إبان الفتح العربي، ويعلل ذلك بأن العرب ورثوا هذا النظام ضمن ما ورثوه من النظم البيزنطية، والتي أبقوا عليها، وظل هذا النظام معمولاً به منذ عصر الولاة إلى نهاية الدولة الفاطمية أي من سنة ٢٠ - ٥٦٧هـ/٦٤١ - ١١٧١م[٥].

أما عن وجود نقابة أو نقابات حرفية في العصر المملوكي بالذات، فلم نعثر في المصادر التاريخية المعاصرة على نص يفيد ذلك، وإن كان مصطلح «نقيب» قد كان معروفاً وتم استخدامه في المصادر المعاصرة للدلالة على رئيس الأشراف، وهم سلالة الرسول ﷺ وسلالة علي بن أبي طالب رضي الله عنه، أو رئيس أرباب العمامة أي جماعة المثقفين، حيث وردت العبارات: «نقيب الأشراف»، و«نقيب الطالبيين»، و«نقيب المتعممين».[٦] وهناك بعض المؤشرات التي قد توقع في الخطأ مثل مصطلح «شيخ القراءات»، و«كبير التجار»، و«شيخ الحرافيش»، و«شيخ الأطباء»، «الرئيس»، «عمدة المؤرخين»، و«عين المحدثين»، و«شيخ الحجارين»، والحقيقة أنها كلها ما هي إلا مجرد ألقاب شرفية، أطلقت على من كان حاذقاً لمهنته، قديماً فيها، معولا عليه، ثقة في مجال تخصصه.

كذلك لم تتحدث كتب الرحلات عن وجود مثل تلك النقابات في مصر في ذلك العصر، وحتى كتب التراجم لم تشر إلى هذه النقابات من قريب أو بعيد، وكذلك كتب الحسبة لم تشر إليهم على أنهم أرباب الصناعات، أو السوقة والمتعيشين فقط ولعل السبب في ذلك راجع إلى ماتميز به ذلك العصر من مميزات، فهو عصر إقطاع أولا، احتكرت فيه الدولة كثيراً من وسائل الإنتاج، وانتشرت فيه كثير من الحمايات التي فرضها بعض كبار الأمراء على الأسواق، فضلاً عن سياسة البذل والبرطلة التي شاعت فيه .

أضف إلى ذلك أننا لم نعثر على أية إشارة تفيد أنه كان لكل نقابة مجلس إدارة، ورئيس، ولائحة تنفيذية تنظم شئونها، وتنص على أهدافها، وتوفر أفضل ما يمكن من الفرص لمستوى معيشتهم وكسب رزقهم، فضلاً عن مساعدتهم في المناسبات التي تقتضي ذلك.

ومما يؤكد أن أرباب الحرف كانت تضمهم مجموعة الطوائف التي اختفت عند نهاية القرن التاسع عشر ومطلع القرن العشرين ليحل محلها نظام النقابات، وأن هذه الطوائف حرفية واجتماعية في نفس الوقت(٧)، أن أرباب هذه الطوائف تركزوا في سكنهم وعملهم في أماكن بعينها كشارع أو جزء من مدينة. ذلك لأن الإنسان بحكم غريزته الاجتماعية يميل إلى ممارسة نشاطاته ومن جملتها النشاط الاقتصادي في إطار جماعة متعاونة، لاسيما إذا ارتبطت كل شئون عملهم بهذا المكان دون غيره. وفي بعض الحالات تباعدت أماكن ممارسة العمل بعضها عن بعض مثل «الحمامية» أي المشتغلين في الحمامات لتباعد مراكز العمل، أو مثل «الحجارين» أو «قلائي الأسماك»، وباعة النقانق، وكذلك «القصارين» و«الصباغين»، و«صناع الفخار» و«الخبازين» و«الطحانين»، إلى جانب تفرق «الرباع» أي المساكن الشعبية التي سكنها كثير من أرباب الحرف المختلفة.(٨) على أن أهم مايميز أرباب هذه الطوائف هو شعورهم بالكيان الاجتماعي الواحد، حيث قويت الرابطة بينهم، وصار كل يشعر بالارتباط الوثيق بزملائه من أهل حرفته، بل ولعله سار من أقوالهم المأثورة «الصناعة نسب»(٩).

ومن المرجح أنه كان من تقاليد الطوائف الحرفية في ذلك العصر اختيار شيخ الطائفة، وربما جرت العادة - وكما كان الحال منذ العصر الفاطمي على الأقل - أن يتم اختيار هذا الشيخ بناء على رضاء كبار أرباب الحرفة ورغبتهم في شغله لهذا المنصب. أما بالنسبة لاختصاصات شيخ الطائفة، فعلى الرغم من عدم وجود نص صريح يتعلق بأرباب الطوائف الحرفية، إلا أننا نستطيع قياساً على ماذكرته بعض المصادر عن نقابة الأشراف والطالبيين أن نقول: «لايكون إلا من شيوخ هذه الطائفة وأجلهم قدراً، وله النظر في أمورهم، ومنع من يدخل فيهم من الأدعياء، وإذا ارتاب بأحد أخذه بإثبات نسبه، وعليه أن يعود مرضاهم، ويمشي في جنائزهم ويسعى في

حوائجهم، ويأخذ على يد المعتدي منهم، ويمنعه من الاعتداء، ولايقطع أمراً من الأمور المتعلقة بهم إلا بموافقة مشايخهم ونحو ذلك»[١٠]. ولما كان دخول أي فرد جديد في حرفة من الحرف من شأنه أن ينافس أصحابها الأصليين، فإنهم كانوا لايمرنون أحداً على طرق صناعتهم إلا أن يكون من أبنائهم، ولايسمحون لأي شخص بمشاركتهم إلا أن يكون أتى ليحل محل أحدهم، وفي هذه الحالة يقبل بشروط خاصة. وقد وصف لين Lane الاحتفال الكبير الذي كان يقام عند قبول عضو جديد في إحدى الطوائف في القرن التاسع عشر الميلادي، وهو احتفال لابد راجعة أصوله إلى ماقبل ذلك.

وفي القرن السابع عشر للميلاد كان مشايخ الطوائف يقومون بتحصيل رسوم للقبول في الطائفة، وعند التحول إلى أسطى، ولفتح حانوت، وكذلك رسوم على المنتجات المصنوعة.[١١] كل هذا يؤكد أن هذه الطوائف كانت عبارة عن تجمعات لم تنضج بعد النضج الكافي لتصبح نقابات.

التدريب وأصوله :

بداية يجب أن نشير إلى أن مسألة التدريب، ومدته، والأجر عليه كانت كلها معروفة وممارسة قبيل الفتح العربي لمصر، وأن التدريب شمل الصبيان والبنات. إذ تشير أوراق البردي إلى قيام طوائف أرباب الحرف بمساعدة هؤلاء الحرفيين وتدريبهم على يد معلمين مهرة في المهنة أو الحرفة. كما وجدت عقود تدريب ترجع إلى العصر البيزنطي، وتتضمن مدة التدريب والأجر عليه، وبعد الفتح العربي استمرت التقاليد التي كانت معروفة من قبل، كما كانت الخبرة مما يساعد على تعلم المهن واكتسابها، كما كانت أسرار الصناعات تنقل شفهياً وعملياً من أرباب الحرفة وشيوخها إلى أبنائهم داخل الحوانيت[١٢].

وفي عصر سلاطين المماليك أدرك المعاصرون ما أدركناه نحن في العصر الحديث من أن الفرد منذ بداية وعيه في حاجة إلى التدريب حتى يصبح عضواً منتجاً في مجتمعه. وأن ذلك لن يتأتى إلا عن طريق التدريب الذي هو بمثابة عملية تعليم مقصودة ومنظمة ومقننة لتعليم وإجادة حرفة معينة، وأن تدريب الفرد يعد من أكبر العوامل التي تؤدي إلى رفع مستوى إنتاجيته، وزيادة كفاءته على الأداء، والتقليل من كمية التلف في الأدوات والمواد المستخدمة في عملية الإنتاج[١٣] وهذا ما عبر عنه خير تعبير ابن خلدون- وهو معاصر- عندما قال إنه لابد للصانع من معلم، وعلى قدر جودة التعليم وملكة المتعلم تكون المهارة وحصول الملكة[١٤] ولأن كثيراً من الحرف كانت تمارس بشكل وراثي داخل العائلة الواحدة، وتنتقل من الآباء إلى الأبناء ليرثوها ضمن ما يرثون من وضع اجتماعي عبر عصور موغلة في القدم[١٥] فإن التدريب كان بقصد المحافظة

على أسرار الحرفة في نطاق الأسرة الواحدة التي تتوارث هذه الحرفة أو تلك ، بالإضافة إلى الاشتهار بالمكانة وجودة الأداء، وكسب رضا المنتفعين، وما يترتب على ذلك من رواج، إلى جانب تجنب الوقوع تحت عقاب السلطة الحاكمة ممثلة في المحتسب وأعوانه[١٦].

ولأن الخروج من دائرة أرباب الحرف كان أمراً متعذراً، لذلك دأب أصحاب الحرف على استمالة ذويهم إلى ممارستها بغرض الحث على استمرار وتوارث الحرفة، وتوريث الأبناء أدوات ممارسة الحرفة ومهارتها مما أثمر بقاء الحرفة وتوريثها بين ظهراني ممارسيها.[١٧] كما كان من تقاليد الطوائف الحرفية أن يحتفظ أفرادها بالأسرار الفنية الدقيقة للحرفة التي حصلوا عليها بالخبرة والممارسة العملية[١٨]. ومن الواضح أنهم كانوا يراعون القدرات الفردية لكل متعلم فيكلفونه بالأعمال التي تتفق وهذه القدرات وكذلك الإمكانات العقلية الفردية[١٩].

كما كان من النادر أن يقوم بعض شيوخ الحرف أو المعلمين في ذلك العصر بوضع مؤلفات، يمكن الاستفادة منها في أعمال التدريب، ولكن تولى هذه المهمة بعض الفقهاء الذين دونوا كثيراً من تلك المعلومات في كتاباتهم خاصة منها ما يتعلق بكتب الحسبة، أو كتب النقد الاجتماعي مثل المقريزي في كتابه إغاثة الأمة بكشف الغمة، والسبكي في كتابة معيد النعم ومبيد النقم، وابن الحاج في كتابه المدخل إلى الشرع الشريف وابن خلدون في كتابة المقدمة، وإن كانت هناك بعض كتب في فن الطهي مثل كتاب المؤلف المجهول واسمه كنز الفوائد في تنويع الموائد، وكتاب وصلة الحبيب في وصف الطيبات والطيب لمؤلف مجهول كان موجودا سنة ٦٩٦هـ، يتحدث فيه عن كيفية طبخ الأطعمة حسب الطريقة المتبعة في عصر سلاطين المماليك؛ وابن منكي في كتابه التدبيرات السلطانية في سياسة الصناعة الحربية، ومن المرجح أنه تمت الاستفادة من العديد من المؤلفات التي وضعت في كثير من الحرف والصناعات في العصر الفاطمي، وهي أكثر من أن تحصى[٢٠].

فمنذ العصر الفاطمي وطوال عصر سلاطين المماليك شهدت البلاد تطوراً كبيراً في مجال الفنون والصناعات المختلفة، ونشاطاً ملحوظاً في الحركة العلمية وازدهار العلوم والاداب، إذ نرى العديد من المؤلفات التي وضعت في مجال صناعة الزجاج وسك النقود والصناعات المدنية الدقيقة، وفي صناعة التشييد والبناء، وكان أكثر المؤلفات في صنعة الكيمياء وتطبيقاتها العملية، ولا شك أنه أمكن الاستفادة منها في مجال التدريب والتعليم، وهذا يدل على أن الحرفي في ذلك العصر أصبح رجلاً متعلماً

يمارس مهنته على أصول مقرة مسطورة في كتب وضعها رجال الصنعة الممارسين لها، ومن العلماء البارزين في نفس الوقت، والذين ربما كانوا من أبناء أرباب الحرف المختلفة، لأنهم كانوا يستخدمون المصطلح الدارج بينهم والعبارات التي لايفهمها إلا أرباب الحرفة أنفسهم[٢١].

وبالرغم من اتخاذ الأبناء حرفة آبائهم، غير أنه لم يكن هناك ثمة مايقتضي إتباع هذه القاعدة على الدوام، فبعض الأبناء اتخذوا من الحرف مايشاءون عن طريق التلمذة الصناعية، وكلمة تلمذة معربة عن السريانية، وهي تطلق على المتعلم على يد أستاذ، كما شاع استخدام الكلمة على الصانع الذي ينتسب لأستاذ في صنعته، وذلك كما ورد في بعض الكتابات على التحف الفنية العربية.[٢٢] أضف إلى ذلك أن الكثيرين من الفقهاء، وكبار رجال الدين، والشعراء، وأرباب الوظائف المختلفة عند الترجمة لهم نعثر على ألقاب نسبتهم إلى كثير من الحرف كأن يقال لواحد منهم: ابن الخياط، ابن الجزار، ابن الصائغ، ابن النجار، ابن البناء، ابن الحجار، ابن القيم، ابن الخراط.

ومما لاشك فيه أن نظام الطوائف الحرفية نفسه كان بمثابة مدارس فنية تشرف على إعداد الصبية «الصبيان» ليكونوا بدورهم أرباب حرف. فالعبارة التي ذكرها المقريزي في حديثه عن قيسارية طاشتمر وقال فيها: «كان بها عدد كبير من عقادي الأزرار حتى غُصت بهم مع كبرها وكثرة حوانيتها، وكان لهم منظر بهيج فإن أكثرهم من بياض الناس وتحت يد كل مِعَلِّم منهم عدة صبيان من أولاد الأتراك وغيرهم».[٢٣] فكلمة «مِعَلِّم» هنا قصد بها ذلك الحرفي الذي حذق أسرار مهنته، وجلس يشرف على «الصبيان» يلقنهم ويعلمهم أسرار المهنة، ويدربهم عليها ليكونوا من أرباب هذه الحرفة مستقبلاً. ونراه في موضع آخر وهو يتحدث عن سوق المحايريين – والمحاير جمع محارة وهي مرادفة للمحفة، صندوقان يشدان إلى جانب الرحل كالهوادج التي تحمل على الجمال ويُسافر فيها إلى الحجاز والقدس وغيرها- هذا السوق مكانه قرب الجامع الأقمر واستحدث آخر قرب الجامع الطولوني على عهد المقريزي، واشتهر الباعة فيه بتحديد أثمان منتجاتهم بغير مساومة. يقول المقريزي: «وبلغني عن شيخ كان بهذا السوق أنه أوصى بعض صبيانه فقال له يابني لاتراع أحدا في بيع فإنه لا يحتاج إليك إلا مرة في عمره فخذ عدلك في ثمن المحارة فإنك لا تخش من عوده مرة أخرى إليك وسوف إذا عاد من سفره إما إلى الحجاز أو القدس يحتاج إلى بيعها فتراقد عليه في ثمنها واشترها بالرخيص وكذلك يفعل أهل هذا السوق إلى اليوم فإنهم لا يراعون بائعاً ولا مشترياً»[٢٤]. ويفهم من هذا النص أن التدريب شمل أيضاً فن البيع والشراء،

وأنه كان يتم تدريب الصبيان على ضرورة مراعاة الزبائن والبيع لهم بسعر معقول لاجتذابهم، وليصبحوا زبائن مستديمين عندهم. ومن فنون البيع التي حرص أرباب الحرف على تعليمها لصبيانهم ألا يثني الواحد منهم على السلع بما ليس فيها، ويتعلم أن يثني على السلعة بما فيها من مزايا ومحاسن وفوائد وغير ذلك[٢٥].

وكما شمل التدريب الاتقان، فقد شمل ضرورة تحري الصدق، فعند تعاقد الواحد منهم على أداء عمل معين يجب عليه الصدق كل الصدق، فلا يهُوّن على الزبون شيئاً قبل الشروع في تنفيذه، ويُظهر له قلة التكلفة، وبعد الشروع يفاجئه بزيادات رهيبة تربك ميزانيته. كذلك شمل التدريب محاربة الرشوة «البرطلة»، فقد جاء في بعض كتب المعاصرين بعض التعليمات الصارمة بهذا الشأن، ولنضرب مثلا بما جاء بخصوص طائفة البنائين، والذين تحتم عليهم ألا يأخذوا من «الجيارين» ولا من «الجباسين» رشوة ولا هدية ليكفوا عنهم قلة نضج الجبس ورداءته، هذا إلى جانب ضرورة تحري دقة المواعيد، لأن عدم الدقة من شأنه الإضرار بالزبائن لكثرة ترددهم في طلب حاجياتهم[٢٦].

كذلك شمل التدريب بعض الأمور الصحية، ومنها رش الماء أمام الدكاكين لعدم إثارة الغبار الضار بالصحة العامة، ولتلطيف درجة حرارة الجو، إلى جانب ملء الزير الموضوع بجانب كل دكان مخافة حدوث الحريق في مكان فيطفأ بسرعة، فضلا عن تعليق القناديل على أبواب الحوانيت ليلاً بعد إشعالها[٢٧].

كما كان يتم تزويد «الصبي» بعدة وصايا تعتبر نموذجاً لآداب الحرفي المصري، فقد جاء في وصية أحد المعلمين : «وأوصيه كما أوصي إخواني ونفسي المخالطة بالأدب الجميل، وتواضع النفس، وحملها على مكارم الأخلاق، وأن لا يرفع نفسه على أحد، وأن لايحقر أحداً من خلق الله، وأن يجعل دأبه لزوم الصمت والإيمان والقناعة بالقليل مع المداومة على ذكر الله بالسكينة والوقار، وأن يسمي الله في أول مسكة في صنعته، ويستمد من الله القوة والحول، ولا يضجر ولا ييأس من روح الله.."[٢٨] ولعله حدث في ذلك العصر ماكان يحدث في العصر العثماني من أنه عندما يجيز شيخ الطائفة ترقية أحد الصبيان إلى المرتبة الأعلى فإنه كان يوصيه قائلاً: «يابني إن جميع الحرف هي كارات أمانة على الأموال والأعراض والأرواح، والأمانة هي الدين، فإذا نفق كارك احفظ دينك، كن صادقاً وأميناً، وأعلم أن كارك مثل عرضك فحافظ عليه بمقدرتك، وإذا استلمت أموال الناس فلا تفرط بها، وإياك أن تخون أهل الحرفة، والخائن قبيله الديان»[٢٩].

وعن موقف المشتغلين بالحرف من التدريب واكتساب الخبرة، فواضح أنهم كانوا

مدركين تماماً لأهمية التدريب لما فيه من رفع مستواهم الفني والحرفي، وهذا وحده يكفي لرفع أجورهم وتحسين مستوى معيشتهم. وفي ذلك يقول ابن خلدون: «قيمة كل امرئ مايحسن، بمعنى أن صناعته هي قيمته أي قيمة عمله الذي هو معاشه..»[٣٠] ثم يبين للمعاصرين أهمية التدريب في السن الصغيرة فيقول : «ومن كان على الفطرة كان أسهل لقبول الملكات وأحسن استعداداً لحصولها. فإذا تلونت النفس بالملكة الأخرى وخرجت عن الفطرة ضعف فيها الاستعداد باللون الحاصل من هذه الملكة، فكان قبولها للملكة الأخرى أضعف. وهذا بين يشهد له الوجود. فقل أن تجد صاحب صناعة يُحكمها ثم يُحكم من بعدها أخرى ويكون فيهما معاً على رتبة واحدة من الإجادة.."[٣١].

وينبغي أن نشير إلى أن المعاصرين في ذلك الزمان قد أدركوا الجو النفسي الذي قد يحيط بعملية التدريب، وأن «الصبي» قد يعاني من توتر وصراع نتيجة الخوف من العجز عن الوصول إلى مايتوقعه منه الآخرون، أو ما يتوقعه هو من نفسه، أو نتيجة الخوف من نبذ الطائفة له، أو فقدان مكانته بينهم، أو من اكتشاف نقائصه[٣٢]. لذلك أوصوا بأن يقوم بالتدريب الأشخاص الحاذقون لحرفهم، لأنهم بذلك يكونون قادرين على تقديم التدريب الجيد والنافع الذي يتناسب مع مهارتهم وحذقهم، وبقدر ما هم عليه من مهارة وحذق بقدر ما يفيدون صبيانهم فيتخرجون مهرة أمثالهم. وهذا ما أشار إليه ابن خلدون في قوله: «وعلى قدر جودة التعليم وملكة المعلم يكون حذق المتعلم في الصناعة وحصول ملكته»[٣٣].

وفي موضع آخر يبين لنا القواعد التي يجب أن يسير عليها «المعلم» فيقول: «اعلم أن تلقين العلوم للمتعلمين إنما يكون مفيداً إذا كان على التدريج شيئاً فشيئاً وقليلاً قليلاً»، مع «مراعاة قوة عقل «الصبي» واستعداده لقبول مايرد عليه، حتى ينتهي إلى آخر الفن، وعند ذلك تحصل له ملكة في ذلك الفن»[٣٤]. وعندما يتقن الصبي جزئية تعلمها، يطلب منه «المعلم» تنفيذ هذه الجزئية كثيراً «لأن الملكات إنما تحصل بتتابع الفعل وتكراره، وإذا تُنوسي الفعل تُنوسيت الملكة الناشئة عنه». ولا يطلب منه «المعلم» تعلم جزئيتين معاً «لما في ذلك من تقسيم البال وانصرافه عن كل واحد منهما إلى تفهم الآخر، فيستغلقان معاً ويُستَصعبان، ويعود منهما بالخيبة. وإذا تفرغ الفكر لتعليم ماهو بسبيله مقتصراً عليه، فربما كان ذلك أجدر بتحصيله..»[٣٥] وبعبارة أخرى يمكننا القول إن «الجو التدريبي» كان يسهل للصبي المحاولة والتجريب، وكان «المعلم» يتحمل نتيجة الوقوع في أخطاء المحاولات الأولى للقيام بأنواع جديدة من السلوك. وأن إحساسه بالانتماء إلى إحدى الطوائف الحرفية كان دافعاً له لأن ينقل إلى غيره في محيط العمل خبرته التي تعلمها، وطبيعي أن تزداد احتمالات نجاحه في هذا الاتجاه

كلما وجد استجابة مناسبة من جانب أولئك «الصبيان» الذين يرتبط بهم في العمل[٣٦]. والذين كانوا في حاجة ماسة إلى التعرف على أسرار المهنة، حتى يصبح الواحد منهم جيداً فيها ويصل إلى مرحلة يطلق فيها عليه «الصانع»، ثم يتدرج إلى أن يصل إلى مرحلة النضج والكمال والتي يطلق عليه فيها «المعلم» ثم «الأستاذ» أو «شيخ الصنعة» وهي ارفع درجة في الحرفة. كما يدربه على ماسوف يطلب منه في الاحتفالات التي تقام لترقيته من مرحلة لأخرى أمام شيخ الطائفة وكبار الأساتذة[٣٧]. هذا التدرج في الحرفة جاء عند الخالدي عندما تحدث عن «أستادار الصحبة» أي المشرف على مطبخ السلطان ومائدته فقال عنه إنه هو المتحدث على «معلمي الطبخ وصناعهم وصبيانهم»، أما كلمة «أستاذ» فقد وردت في توقيعات بعض أرباب الحرف على القطع الخزفية المصرية، وكذلك عبارة «ابن المعلم الأستاذ» و«شيخ الصنعة»، أما كلمة «الأسطى» فقد كانت أكثر شيوعاً في العصر العثماني.[٣٨] أما «العريف» فقد أطلقت في ذلك العصر على من يختاره المحتسب معاوناً له من أرباب الطوائف الحرفية، لكي يساعده على معرفة أحوال كل طائفة وما يقومون به من غش، لعدم خبرة المحتسب بهذه الحرف كلها، يبلغه بكل مايخصهم.

التدريب العملي :

شمل التدريب العملي كل المشتغلين بالحرف من الصبيان، ونظراً لضخامة أعداد الحرف في ذلك العصر، ومراعاة لطبيعة البحث، فإننا سنقتصر حديثنا على عدة نماذج مختارة من الحرف التي ترتبط بالغذاء والخدمات العامة ومنها :

قلاء السمك :

تأتي حرفة قلاء السمك في مقدمة الحرف المتقدمة بالغذاء في مصر المملوكية، وذلك راجع إلى أن أهل مصر كان لهم ولع خاص بأكل الأسماك الطازجة والمحفوظة أي «المملحة»، لذلك كثر عدد السماكين في كل مكان. وهذا ما عبر عنه المقريزي عمدة مؤرخي ذلك العصر في قوله: و«كثير من أهل مصر يكثرون أكل السمك طرياً ومالحاً ..»[٣٩] واستمر إقبالهم على تناول مقادير كبيرة من الأسماك في العصر العثماني كذلك[٤٠].

ويبدو أن وفرة إنتاج الأسماك في مصر ورخص ثمنها دفعت المصريين إلى الإقبال على أكلها، وعدم إكثارهم من اللحوم، هذا إلى جانب أن الأسماك كانت تصاد بكميات كبيرة في أيام الفيضان، فعند فتح الخلجان والقنوات ليتدفق إليها ماء الفيضان، يدخل السمك الوفير ويبقى في الخلجان بعد انحسار الماء فيصبح من السهل اصطياده،

فيأخذه الناس ويأكلون كفايتهم ويكبسون مابقي منه بالملح ويبيعونه لينتقل إلى أنحاء البلاد.[٤١] بالإضافة إلى ماكان يرد لمصر من سمك البقلة «البقلاة» أو «البكلاه» والذي كان يصاد من بحيرة «وان» ببلاد الأرمن ويملح، ويأتي إلى مصر شبه مجفف ومحفوظ في الملح.[٤٢] وبوجه عام كانت الأسماك في مصر كثيرة لكثرة مصايد الأسماك، كما كانت أسماكها تلقى رواجاً هائلاً في السوق المحلية وفي الأسواق الخارجية، وخصوصاً سمك الأبرميس، وهو نوع من السمك كان يعيش في بحيرة تنيس، ويحمل إلى الآفاق مملوحاً[٤٣]. وهذا النوع من السمك، وغيره من الأسماك المملحة كانت ذات شهرة في العصر البطلمي، وربما من قبل ذلك في العصر الفرعوني[٤٤]. واعتمد الناس عليها في طعامهم معظم أيام السنة إلى جانب الخضروات الطازجة حتى القرن الثامن عشر للميلاد عند مجيء الحملة الفرنسية إلى مصر[٤٥].

كان «المعلم» يدرب «الصبيان» الصغار على كيفية غسل القفاف والأطباق التي يحملون فيها السمك، وينثرون فيها الملح الناعم «المدقوق» كل ليلة بعد الغسل، وغسل الموازين والآنية المصنوعة من الخوص حتى لايكون ذلك سبباً في فساد الأسماك وتغير رائحتها. وبالنسبة للأسماك التي سوف يتم قليها أو حشوها بالبصل والتوابل وطبخها مع الأرز، أو الكشك، أو مع الأرز مضافاً إليها ماء الليمون، فكان يطلب منهم غسل هذه الأسماك جيداً بعد شقها وتنظيفها وتنقية مابها من قشور. أما الأسماك التي سيتم قليها فينثرون عليها الملح والدقيق، وغالباً ماتكون نسبة الدقيق إلى السمك ١٠٪ من وزن السمك، ثم يقلونه بعد أن يجف من نداوته حتى لايتاثر الزيت المغلي عند القلي بكميات كبيرة[٤٦]. أما الأسماك التي ستطبخ فقد كان يدربهم على طبخها في طواجن مع بصل مخروط وزيت حار ووضعها على النار أو دفنها في رماد الفرن الساخن إلى أن يتم نضجها مع التوابل التي تضاف إليها، ومنها الكزبرة والكراوية، والكمون، والقرفة، والفلفل، والزنجبيل، والمصطكى، والقرنفل، وجوز الطيب، والصعتر «السعتر أو الزعتر»، وأوراق النعنع وغيرها[٤٧]. وربما كان يدربهم على عمل بعض الأكلات من السمك مثل أكلة «السمك المسكبج» وهو سمك يقلى ثم يوضع في خل مصبوغ بالزعفران[٤٨].

كما كان يدرب صبيانه على كيفية تجهيز «الصحناه» أو «الصير»، وهي السمك الصغير الذي يصاد من النيل عند الفيضان وانصراف الماء ولا يزيد عن الإصبع في حجمه ويسمى أيضاً الملوحة إذا كبس بالملح ويسمى إذا كان طازجاً البسارية وتؤكل مشوية ومقلية[٤٩].

كذلك كان يدرب أحد صبيانه على قلي السمك، وآخر على شي السمك، وثالث على سلقه بإلقائه في الماء المغلي، ورابع على تمليح السمك[٥٠]. ويدربهم على تجهيز السمك المملح بنقعه أولا في الماء لمدة طويلة ليتخلص السمك من الملح ويستعيد بعض طراوته، ثم نقعه في الخل والزيت والتوابل حتى ينصلح مذاقه تمهيداً لقليه وتقديمه للراغبين في تناوله[٥١]. وبالنسبة للأسماك المملحة والتي يراد حفظها فإنه يعلمهم ضرورة زيادة كمية الملح إليها حتى لاتفسد بسرعة، وفي حالة فسادها فكان عليهم أن يتخلصوا منها بإلقائها في المزابل، خارج البلد[٥٢].

كما كان يدرب صبيانه على حفظ الأسماك من الذباب بالذب عنها بالمذبة «المنشة» ويدربهم على نزع مايتخلف في المقلاة من بقايا الدقيق، أو بقايا السمك حتى لا يسود زيت القلي أو يتغير طعمه أو رائحته[٥٣]. ويدربهم على ألا يخرجوا السمك المقلي من المقلاة حتى يتم نضجه من غير سلق ولا إحراق عندما يصفر لونه، أما السمك المشوي فيجهزون له التوابل بنسبة ١٠٪ من وزنه، وألا يخرجوه من الفرن حتى يكتمل نضجه[٥٤]. كذلك كان يتم تدريبهم على التمييز بين السمك الطازج «الطري» وغير الطازج «البائت» عن طريق فتح الخياشيم، فالسمك الطازج تكون خياشيمه محمرة والعكس صحيح. وبعض السماكين كان يدرب صبيانه على غش الزيت عند القلي بوضع الشحم المستخرج من بطون الأسماك مع بعض الزيت عند قليه، أما الذين يحافظون على سمعتهم فإنهم يتبعون أفضل طريقة للقلي ويدربون صبيانهم عليها، وهي التي تتم في زيت الشيرج، مع ضرورة تغيير زيت القلي إذا أخذ في التغير من حيث اللون أو الطعم[٥٥].

وأخيراً ينبغي أن نشير إلى أنه في أوقات الأزمات الاقتصادية لم يتقيد كثير من أرباب هذه الحرف بما يجب أن تكون الحال عليه، فلجأوا إلى الغش في الموازين والمكاييل ونوع المبيعات رغبة في تعويض الأموال التي غرموها في كثرة الضرائب من جهة، وتحقيقاً لمزيد من الأرباح من جهة ثانية. فقد ذكر السخاوي في حوادث سنة ٨٤٧هـ أنه «كثر التطفيف في الموازين والغش في البضائع، وفشا ذلك فشوا منكراً وطمع السوقة لما جُعل عليهم من الرواتب الشهرية والجمعية»، وهو ما يؤكده إبن إياس في سنة ٩٠٧هـ مرة أخرى[٥٦].

النقانقي :

هو من يصنع «النقانق»، بأن يأخذ أمعاء الخروف فتغسل وتنظف ثم تحشى بلحم الضأن المفروم والبصل والصنوبر والتوابل، ثم تُقلى بزيت الشيرج ويبيعها لمن يرغب

فيها، وهي من الأكلات المفضلة في كثير من أنحاء العالم العربي وبخصوصاً في مصر والشام في ذلك العصر، بل وحتى في عصرنا الحالي[٥٧]. أما عن السر في انتشار هذه الأكلة، أو هذا النوع من الطعام في مصر فراجع إلى حب المصريين لحم الضأن قبل كل شيء، ولكن الطبقات الشعبية لا يمكنها أن تستمتع بهذا الترف إلا أيام المناسبات الهامة[٥٨]. أضف إلى ذلك أن العملة قد فقدت قوتها الشرائية منذ بداية القرن التاسع الهجري، الخامس عشر للميلاد بسبب التضخم الناجم عن عدم استخدام الذهب والفضة والاعتماد على النحاس كقاعدة للمعاملات، مما أدى إلى ارتفاع الأسعار بشكل مهول[٥٩]. وخصوصا لحم الضأن الذي تضاعف سعره، وأصبح هذا النوع من اللحوم أبعد من أن يكون طعاماً يومياً لعامة الناس، فأقبلوا على الأطعمة التي بها بعض لحوم الضأن وبخاصة النقانق[٦٠].

وأرباب هذه الحرفة كانوا يدربون صبيانهم على تنقية لحم الضأن مما به من جلد وعظام، والقيام بدقه دقاً ناعماً على القرم النظيفة، بينما يقوم أحدهم وفي يده مذبة «منشة» يطرد بها الذباب، كما يتم تدريبهم على خلط اللحم بالبصل والتوابل بنسب متعارف عليها بحسب الوزن، إلا أنه لم يتم التقيد بهذه النسب بسبب الارتفاع المستمر في الأسعار. بحيث نسمع عند تدريب هؤلاء الصبية على عمليات الغش التي شاعت، ومنع وضع لحوم رؤوس الماشية المذبوحة مع البصل والتوابل بدلا من لحوم الضأن، أو خلطهما معاً، ومنهم من يدربهم على حشو النقانق بالكبد والكلاوي والقلوب بعد فرمها، ومنهم من يغشها باللحوم الواقعة الهزيلة، أو يخلطها بلحوم الإبل والبقر الواقعة. ومنهم من كان يطلب من صبيانه رش الماء على اللحم قبل دقه حتى يزيد وزنه، أو حشوها بلحم السمك المشوي والتوابل، ومنهم من يغشها بالفول النابت المقشور وقلب البصل المقشور المقطع، ويدربهم على قلي هذه النقانق في الدهن المستخرج منها عند تنظيفها وتنقيتها، ثم ينثرون عليها بعد قليها التوابل المسحوقة والصالحة لها[٦١].

ومنهم يدرب صبيانه على خلط لحم الضأن بالشحم «الدهن»، ومنهم من يدربهم على الغش بوضع شيء من لحوم بطون البهائم، أو خلط لحم الضأن بشيء من السميذ، ومنهم من يغشها بلحوم الماعز. كذلك كانوا يدربون صبيانهم على ضرورة تغيير الطاجن الذي تقلى فيه النقانق كل ثلاثة أيام، وتغيير زيت الشيرج بزيت طازج، كما يتم تدريبهم على كيفية نثر الملح عليها بعد قليها وكذلك التوابل المسحوقة[٦٢].

وتجب الإشارة إلى أن الحرص على حشوها بلحوم الضأن، راجع إلى أن الضأن من أفضل اللحوم طعماً، وأغلاها سعرا، ذلك لأن الضأن كانت لا تعتمد في طعامها على الكلأ والمراعي فقط، بل كان أصحابها يعلفونها على مدار السنة بالفول وتبن القمح والشعير والعدس والحلبة وعيدان الذرة الخضراء[٦٣].

اللبَّان :

كانت الألبان ومنتجاتها من الأطعمة التي يقبل عليها العامة والخاصة في مصر منذ العصر الفاطمي(٦٤). وتشير بعض المصادر المعاصرة إلى أن مصر كانت تنتج مقادير كبيرة من الألبان وذلك لوجود أعداد كبيرة من البقر الحبشية المؤبدة للحلاب أي المخصصة للحليب، مقصورة عليه(٦٥).

ومن الملاحظ أن اللبان أو بائع اللبن في العصر المملوكي لم يقم بعمل الجبن وكما هو الحال في عصرنا الحالي، فقد ذكرت بعض المصادر أن من يقومون بعمل الجبن وبيعه هم الذين عرفوا باسم «قلائي الجبن المقلي»، وأنهم كانوا يقومون بعمل نوع من الجبن عرف باسم «الجبن المشوي» وأنه كان من النوع «الناشف من الماء»(٦٦).

كان بائع اللبن أو اللبان يدرب صبيانه على ضرورة تغطية الأواني التي يحفظ فيها اللبن بأغطية من القماش النظيف، وعند غسلهم تلك الأواني وهي التي عرفت باسم «القصاري والمواعين» أن يقوموا بغسلها بقطع من الليف الجديد والماء النظيف لئلا يسارع الفساد إلى اللبن في زمن الحر بوجه خاص(٦٧).

وواضح مما أشارت إليه بعض المصادر أنه كان يقسم العمل عليهم، بحيث يكون كل صبي منهم مسئولاً عن عمل بعينه، حيث جاء النص «ولا يعمل كل واحد منهم فوق وظيفته»(٦٨) كما كان يدربهم على عمل اللبن الرايب، بإضافة بعض المواد الحمضية، وكذلك لبن السلاطة بإضافة الملح إلى الحليب بعد نزع الدهون منه، ومن المرجح أنه كان يدربهم على عمل «اللبن الزبادي»، والذي استمد اسمه هذا لأنه كان يعبأ في زبادى مصنوعة من الفخار(٦٩).

كذلك كان يدربهم على كيفية الكشف عن غش اللبن عند استلامه ممن يحضره من «الزريبة»، وذلك بوضع قطعة من نبات يسمى «حشيشة الطحلب» في الحليب، فإن من خواصها أن تفصل الماء عن الحليب، أو بغمس شعرة في الحليب ثم إخراجها، فإن لم يعلق بها شيء من الحليب يكون مغشوشاً بالماء وإن علق عليها شيء من الحليب كان خالصاً. أو بوضع قطرة من الحليب على قطعة قماش فإن كان مغشوشاً تشربت قطعة القماش الماء، وإن لم تتشرب كان الحليب خالصاً وبقي مكانه(٧٠). كما كان يدربهم أيضاً على معرفة غش اللبن عن طريق التذوق والشم، فاللبن الصافي هو ماكان طبيعياً لا يخالطه شيء من الحموضة والحرافة والملوحة، بل تكون فيه حلاوة يسيرة ورائحة طيبة(٧١).

الحمامي :

ذخرت جميع المدن المملوكية في مصر والشام والحجاز بالحمامات العامة، والتي قصدها الناس من مختلف الطبقات رجالاً ونساء للاستحمام، ذلك أن الناس في ذلك العصر - وطوال العصور الوسطى - لم يألفوا الاستحمام في منازلهم، ولعل ذلك راجع إلى مشاكل الصرف الصحي في مدن ذلك العصر والتي كانت السبب في عدم وجود حمامات في المنازل بصفة عامة. فضلاً عن أن بعض الحمامات كانت تستخدم لعلاج بعض الأمراض لما بها من مياه معدنية والتي غالباً ماكان يطلق على الواحد منها «حمام الشفا»[٧٢]. ومن المعروف أن وظيفة الحمام في ذلك العصر شملت إلى جانب الاستحمام الحلاقة وإزالة الشعر من بعض مناطق الجسد، فضلا عن أن الحمام كان يعتبر أحد المراكز الاجتماعية، فدخول مريض للحمام كان يعني شفاءه من مرض، وفي الحمام يتناقل المستحمون كثيراً من أخبار حياتهم الاجتماعية، فضلاً عن أن العريس والعروس يجب على كل منهما دخول الحمام قبل الزفاف.

وقد كان للحمام باب يؤدي إلى مسلخ به بعض الأواوين والتي كانت بمثابة المصاطب المكسوة بالرخام حيث يستريح طالب الاستحمام، ومن المسلخ ينتقل المستحم إلى غرفة دافئة يتم فيها نزع ملابسه ويضع حول وسطه فوطة تصل إلى الركبتين، ثم ينتقل إلى الغرفة الرئيسية وغالباً ماتسمى «بيت الحرارة»، حيث يقوم عامل مخصوص بتدليك جسمه وغسله بالماء الساخن الذي يوجد بالمغطس، وبعد الاستحمام يجفف المستحم جسمه بالمناشف ويزيل البلان الشعر من بعض المواضع إذا لزم الأمر، ثم ينصرف المستحم إلى الغرفة الأولى حيث يقضي بعض الوقت ويرتدي ملابسه وقد يتناول بعض المرطبات[٧٣].

وقد كان يتحتم على «الحمامي» أن يدرب أحد صبيانه على كيفية غسل وكنس الحمام، وتنظيفه بالماء الطاهر غير الماء المستخدم في الاستحمام، وأن يفعل ذلك مراراً في اليوم، وأن يدلك البلاط بالأشياء الخشنة، وأن يغسل في كل يوم حوض النوبة من الأوساخ المتجمعة فيه، وكذلك الفساقي والقدور من الأوساخ التي تتجمع فيها، والمجاري من الماء العكر الراكد في أسفلها في كل شهر مرة[٧٤].

وعليه أن يدرب بعض صبيانه على تنظيف المقاصير باستمرار، وكذلك المسلخ ومقاصيره التي تخصص لبعض علية القوم، وغلق الأبواب عليهم لمنع اختلاط عامة الناس بهم أثناء استحمامهم. كما يدرب بعضهم على تفقد القدور التي يتم فيها تسخين المياه بدرجات مختلفة، وتزويدها بالماء اللازم لنقص الماء منها كل حين، ولأنها هي المصدر الرئيسي للمغطس في بيت الحرارة، كما يدرب بعضهم على فرش الأتون التي

هي مقر النار بنحو خمسين أردبا ملحاً، وهكذا يفعلون بأرض الأفران، لأن الملح من طبعه حفظ الحرارة. كذلك يدرب عدداً من صبيانه على المسارعة إلى خدمة المترددين على الحمام، وخصوصاً عند قيامهم بتكبيس أعضاء الجسم، وأن يضع كل واحد منهم في يده كيسا من الساف (شعر الذنب)، وكذلك عند قيامهم بتليين المفاصل أن يقوموا بطقطقة كل الأطراف برفق.(٧٥) كما يدرب بعضهم على كيفية تدليك أجسام المستحمين، مع مراعاة أن يدلك الواحد منهم يديه بقشر الرمان لتصير خشنة فتخرج الوسخ، ويستلذ بها الإنسان، وألا يدلك الواحد منهم يديه بالفول والعدس لأنهما من الطعام، ولا يجوز أن يمتهنا(٧٦). وألا يأكل الواحد منهم في يوم نوبته ما يغير رائحة فمه كالبصل والثوم والكرات وأشباه ذلك، لئلا يتضرر الناس برائحة فيه(٧٧). وأن يستخدم البخور مرتين في اليوم على الأقل، وألا يدع الواحد منهم أحداً من الأساكفة وأصحاب اللبد يغسلون شيئاً من اللبد ولا من الجلد في الحمام حتى لايتضرر الناس برائحتها، وأن يحرصوا على تزويد الزير الكبير في الحمام بالماء العذب ولاسيما في زمن الحر، وأن لايسمحوا لمجذوم أو أبرص بدخول الحمام لأي سبب كان، حرصاً على سلامة المترددين(٧٨).

وعلى الحمامي أن يدرب بعض صبيانه على إعداد المآزر التي يقدمها للمستحمين لستر عوراتهم. وكان يعلمهم كيفية إعداد هذه المآزر بحيث تكون عريضة وتستر ما بين السرة والركبة، كذلك يدرب بعضهم ليكون مسئولا عن حفظ ملابس الناس وهو الذي عرف باسم «الوقاف»، فيدربهم منذ الصغر على تسلم ملابس الأشخاص ومتعلقاتهم وحفظها في أماكن مخصصة، وكتابة اسم صاحبها عليها حتى لاتختلط مع بعضها(٧٩). وعادة مايتراوح عدد هؤلاء الصبية مابين ١٢ و١٣ صبياً. ومن الطبيعي أن يستبدل هؤلاء الصبيان الذكور الذين يخدمون الرجال بفتيات صغيرات لخدمة النساء(٨٠).

وتشير المصادر المعاصرة إلى أن كل حمام كان له مستوقد لتسخين الماء الخاص بالحمام، ويستغل أيضا في تدميس الفول. ومما لاشك فيه أن الحمامي ارتبط بباعة الفول بشكل مباشر، لذلك كان عليه أن يدرب بعض صبيانه على كيفية وضع القدور التي تستخدم في تدميس الفول في المستوقد، ثم توزيع تلك القدور على من يقومون ببيع الفول في الأنحاء المختلفة، وتسليمهم إياها عقب صلاة الفجر(٨٢). كذلك كان عليه أن يدرب عدداً من صبيانه على غسل قدور من الفخار كبيرة الحجم، ثم ملئها حتى ثلاثة أرباعها بالفول المغمور بالماء مع قليل من القمح والحمص، وبعد أن تملأ بهذه الطريقة يغلقون فوهتها تماما بالليمون وطين الطفل، ثم تدفن في رماد المستوقد الملتهب وتترك هكذا لمدة تتراوح مابين ٥ -٦ ساعات، بعدها يصبح الفول مطهوا وصالحاً للبيع، فيشتريه الجمهور مع قليل من الملح والخس المقطع إلى قطع صغيرة

موضوعة مع الفول، بعد رش قليل من التوابل عليه، وهذه التوابل عادة ما تكون من الفلفل الأسود، والفلفل الأخضر، والزنجبيل[٨٣]. ومن الناس من يضع عليه عصير الليمون، أو الرمان، أو الخل، وماء مذاب به مسحوق الثوم، ومفروم البقدونس، والطماطم، ومن الناس من يفضل أكل الفول بالملح والصعتر (الزعتر)[٨٤].

من هذا العرض السريع يتضح لنا أهمية التدريب العملي لخلق كوادر مدربة وماهرة من أرباب الحرف في ذلك العصر. وخلال هذا التدريب ينقل أرباب الحرف المهرة خبراتهم العملية إلى صبيانهم.

الهـــوامـــش

(١) المقريزي «تقي الدين أحمد بن علي ت ٨٤٥هـ» : إغاثة الأمة بكشف الغمة، حمص، ١٩٥٦م، ص ٧٣.

(٢) المصدر السابق : نفسه، ص ٧٦.

(٣) حسين محمد أحمد يوسف: النقابات في مصر الرومانية، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٨م. ص ١٢.

(٤) النقابات الإسلامية، ترجمه إلى العربية- د. عبد العزيز الدوري، مجلة الرسالة، الأعداد ٣٥٥، ٣٥٦، ٣٥٧، ٣٦٢، سنة ١٩٤٠م.

(٥) د. أبو سديرة «لسيد طه السيد» : الحرف والصناعات في مصر الإسلامية - منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩١م، ص٥.

(٦) أبو المحاسن «جمال الدين يوسف ت ٨٧٥هـ»: النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، طبع دار الكتب المصرية ١٩٣٩ - ١٩٧٢، جـ١١، ص ٥٦ - ٥٧؛ ابن بطوطة «أبو عبد الله بن إبراهيم اللواتي ت٧٧٩ هـ»: الرحلة، نشر دار صادر بيروت، ١٩٦٤، ص ٣١.

(٧) د. صلاح هريدي : الحرف والصناعات في عهد محمد علي، الاسكندرية، ١٩٨٥، ص ٣٦.

(٨) المقريزي: الخطط، جـ٢، ص ٨٥ - ٩٩.

(٩) اليعقوبي «أحمد بن أبي يعقوب بن جعفر بن وهب بن واضح»: البلدان، طبع مطبعة بريل، ليدن ١٨٩٢م، ص ٢٣٨ - ٢٤٦.

(١٠) القلقشندي «أبو العباس أحمد بن علي ت ٨٢١هـ» : صبح الأعشى في صناعة الإنشا، طبع المطبعة الأميرية بالقاهرة، ١٩١٤م، حـ٣، ص ٤٨٥ – ٤٨٦.

(١١) د. سعيد عاشور : المجتمع المصري في عصر سلاطين المماليك، القاهرة ١٩٦٢، ص ٣٦ – ٣٧؛ د. نللي حنا : بيوت القاهرة في القرن السابع عشر والثامن عشر، دراسة اجتماعية معمارية، العربي للنشر والتوزيع، ١٩٩١، ص ٢٣ – ٢٤.

(١٢) د. السيد طه السيد أبو سديرة : نفسه ص ٣٨٧ – ٣٨٨.

(١٣) د. فرج عبد القادر طه : علم النفس وقضايا العصر، القاهرة، ١٩٩٩م، ص ١٤٨ – ١٧٠.

(١٤) ابن خلدون «عبد الرحمن بن محمد ت : ٨٠٨هـ»: المقدمة، مطبعة الشعب، بدون تاريخ طباعة، ص ٣٥٢.

(١٥) حسين محمد أحمد يوسف : نفسه ص ١٤٧.

(١٦) ابن الإخوة «محمد بن محمد بن أحمد القرشي ت : ٧٢٩هـ»: كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٧٦، ص ١٥٤.

(١٧) حسين محمد أحمد يوسف: نفسه، ص ١٤ – ٢٠.

(١٨) د. السيد طه السيد أبو سديرة: نفسه، ص ٣٨٩.

(١٩) الشيزري: نهاية في طلب الحسبة، دار الثقافة، بيروت. ١٩٨١م، ص ١١٢.

(٢٠) د. السيد طه السيد أبو سديرة : نفسه، ص ٣٨٩.

(٢١) د. السيد طه أبو سديرة : نفسه، ص ٣٩٠.

(٢٢) د. حسن الباشا : الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية، القاهرة، ١٩٦٥، جـ١، ص ٣٢٨.

(٢٣) المقريزي: الخطط، طبع بولاق، ١٢٧٠هـ، حـ٢، ص ٩١.

(٢٤) المصدر السابق: نفسه، حـ٢، ص ١٠١.

(٢٥) محمد السعيد القاسمي: قاموس الصناعات الشامية، دمشق ١٩٨٨، ص ١٢.

(٢٦) ابن الإخوة: نفسه، ص ٢٣٥ – ٢٣٦، الشيزري : نفسه، ص ٦٧.

(٢٧) المقريزي : الخطط، جـ٢، ص ١٠٧.

(٢٨) الجبرتي : عجائب الآثار في التراجم والأخبار، جـ٢، ص ٢١٦.

(٢٩) المصدر السابق: نفسه، جـ٢، ص ٢١٦.

(٣٠) ابن خلدون: نفسه، ص ٣٦٢- ٣٦٤.

(٣١) المصدر السابق : نفسه، ص ٣٦٤.

(٣٢) د. لويس كامل مليكة: العلاقات الإنسانية في التدريب على تنمية المجتمع، ١٩٦٤م، ص ٤.

(٣٣) ابن خلدون : نفسه، ص ٣٥٢.

(٣٤) المصدر السابق: نفسه، ص ٥٠٢.

(٣٥) المصدر نفسه، ص ٥٠٣.

(٣٦) د. لويس كامل مليكة : نفسه، ص ٤.

(٣٧) ابن أبي أصيبعة: عيون الأنباء وطبقات الأطباء، جـ١، ص ٢٥.

(٣٨) الخالدي : المقصد الرفيع المنشأ، مخطوط ، ورقة، ١٢٨ب؛ د. زكي محمد حسن: فنون الإسلام، ص ٣٢٤؛ د. حسن عبد الوهاب : توقيعات الصناع على آثار مصر الإسلامية، ص ٥٤٧ - ٥٥٧.

(٣٩) الخطط، جـ١، ص ٤٤ - ٤٥.

(٤٠) ابن سعيد المغربي : النجوم الزاهرة في حلي حضرة القاهرة، القاهرة، ١٩٦٩ - ١٩٧٠، ص ٢٨؛ الخياري «إبراهيم بن عبد الرحمن الخياري المدني ت : ١٠٨٣هـ «تحفة الأدبا وسلوة الغربا، تحقيق د. رجاء محمود السامرائي، بغداد، ١٩٨٠م، حـ٣، ص ١٥١.

(٤١) المقريزي : الخطط، حـ١، ص ١٠٧ - ١٠٨؛ أبو المحاسن: المنهل الصافي، جـ٣، ص ٢٤٩.

(٤٢) الشيزري: نفسه، ص ٣٣.

(٤٣) ابن ظهيرة : الفضائل الباهرة في محاسن مصر والقاهرة، مطبوعات دار الكتب، ١٩٦٩م، ص ١٣٣ - ٢٠٢.

(٤٤) حسن محمد أحمد يوسف : نفسه، ص ٣٨.

(٤٥) شابرول: وصف مصر، المصريون المحدثون، ترجمة زهير الشايب، مكتبة مدبولي، ١٩٨٩م، ص ٩٢.

(٤٦) الشيزري : نفسه، ص ٣٣.

(٤٧) الشربيني: هز القحوف في شرح قصيدة أبي شادوف، ص ١٥٧.

(٤٨) المؤلف المجهول : الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب،، ورقة ٦٦ب، مخطوط بدار الكتب المصرية برقم ٧٤٥ طب،

(٤٩) المقريزي : الخطط، جـ١، ص ١٠٨؛ د. عبد المنعم سلطان: المجتمع المصري في العصر الفاطمي، القاهرة ١٩٨٥، ص ٢٤٨.

(٥٠) النويري «شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب ت ٧٣٢هـ» : نهاية الأرب في فنون الأدب، القاهرة، ١٩٣٤ - ١٩٧٨، جـ١٢، ص ٣٠٧ - ٣٠٨؛ المرجع السابق: نفسه، ص ٢٥٠.

(٥١) الرازي «أبو بكر محمد بن زكريا» منافع الأغذية ودفع مضارها، القاهرة ١٣٠٥هـ، ص ٢٦.

(٥٢) الشيزري : نفسه، ص ٣٣.

(٥٣) الشيزري : نفسه، ص ٢٦.

(٥٤) ابن الإخوة : نفسه، ص ١١١.

(٥٥) الشيزري : نفسه، ص ٣٣؛ ابن الإخوة : نفسه، ص ١١١.

(٥٦) التبر المسبوك في ذيل السلوك، القاهرة، ١٩٧٤م، ص ٧٧؛ بدائع الزهور في وقائع الدهور، القاهرة ١٩٦٠-١٩٧٢، جـ٤، ص ١٦.

(٥٧) محمد سعيد القاسمي : نفسه، ص ٤٨٨.

(٥٨) شابرول : نفسه، ص ٩٢.

(٥٩) المقريزي : إغاثة الأمة، ص ٨٤ - ٨٦.

(٦٠) المقريزي : السلوك لمعرفة دول الملوك، تحقيق د. سعيد عاشور، مطبعة دار الكتب، ١٩٧٢م، جـ٣، ق٣، ص ١١٠١؛ شابرول : نفسه، ص ٩٢.

(٦١) الشيزري : نفسه، ص ٣٨؛

(٦٢) ابن الأخوة : نفسه، ص ٩٤ - ٩٥.

(٦٣) جيرار: الأحوال الزراعية في القطر المصري أثناء حملة نابليون بونابرت، ترجمة د. يوسف نحاس، القاهرة، ١٩٤٢م، ص ٣٧، ٤٨، ٥٣.

(٦٤) المقريزي: الخطط، جـ١، ص ٤٥؛ ابن تغري بردي: المنهل الصافي، جـ٣، ص ٢٤٨.

(٦٥) ابن ظهيرة : الفضائل الباهرة ص ١٣٥.

(٦٦) ابن الأخوة : نفسه، ص ١٢٨-١٢٩.

(٦٧) المصدر السابق: نفسه، ص ١٣٠ - ١٣١.

(٦٨) المصدر نفسه، ص ١٣١.

(٦٩) الشيزري: نفسه، ص ٥٩.

(٧٠) ابن الأخوة : نفسه، ص ١٣١؛ الشيزري : نفسه، ص ٥٨-٥٩.

(٧١) الشيزري : نفسه، ص ٥٨.

(٧٢) د. علي السيد علي: القدس في العصر المملوكي، القاهرة، ١٩٨٦، ص ٢٤٥ ومابها من مصادر ومراجع.

(٧٣) د. سعيد عاشور: المجتمع المصري، ص ٩٤-٩٥؛ د. كامل جميل العسلي: وثائق مقدسية تاريخية، عمان، الأردن، ١٩٨٣، جـ١، ص ١١٠؛ د. علي السيد علي: نفسه، ص ٢٤٥-٢٤٧.

(٧٤) الشيزري : نفسه، ص ٨٧؛ ابن الإخوة: نفسه، ص ١٥٤.

(٧٥) عبد اللطيف البغدادي «موفق الدين عبد اللطيف بن يوسف بن محمد ٦٢٩هـ»: الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، ١٩٣١، ص ٥٣ - ٥٤، ٢١٦.

(٧٦) الشيزري : نفسه، ص ٨٨.

(٧٧) المصدر السابق: نفسه، ص ٨٨؛ ابن الإخوة: نفسه، ص ١٥٦.

(٧٨) المصدر نفسه، ص ٨٧؛ نفسه : ص ١٥٦.

(٧٩) ابن الإخوة : نفسه، ص ٢٤٠ - ٢٤١.

(٨٠) شابرول: نفسه، ص ١٢٤ - ١٣٥.

(٨١) المقريزي : الخطط، جـ٢، ص ٨٠، ابن تغري بردي: المنهل الصافي، جـ٣، ص ٢٨٩.

(٨٢) ابن تغري بردي : المنهل الصافي ، جـ٣، ص ٢٨٩.

(٨٣) الشربيني : هز القحوف، ص ١٤٥، ١٤٦؛ شابرول : نفسه، ص ٩٢.

(٨٤) الشيزري : نفسه، ص ١١٦؛ محمد سعيد القاسمي: نفسه، ص ٣٤٤.